Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SABLÉS SALÉS POUR L'APÉRITIF (SALZIGE PLÄTZCHEN FÜR DEN APÉRITIF)

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 8 MIN.

Am Wochenende war ein Open Air Konzert in Leipzig, ein guter Grund um ein Picknick mit Freunden zu organisieren.
Jeder hat etwas vorbereitet, gebacken oder noch gekocht. Es war einen schönen und leckeren Abend.

Als Apéritif habe ich klein Crackers gebacken. Eigentlich waren es kleine salzige Plätzchen mit Käse mit verschiedenen Geschmäcker : Sesam, Piment d'Espelette, Mohn, Fenchel.

Nicht zu kompliziert vorzubereiten, sie waren so schnell gebacken wie gegessen !

Zutaten für circa 50 bis 70 Stücke :

1 Ei + 1 Eigelb, 160 gr Butter (weich), 20 gr geriebenen Gruyère , 20 gr geriebenen Parmesan, 80 gr Mandel Puder, 180 gr Mehl, 1 TL Salz.

+ 1 EL jeweils :

– Piment d'Espelette,
– Fenchel Körner,
-Mohn,
– Sesam

1-Alle Zutaten (außer die 4 Gewürzen) zusammen mischen und kneten.

es soll wie ein normaler Plätzchen-Teig aussehen. (schön weich)

2- Den Teig in Frischhaltefolie wie kleine Würste rollen und für minimal 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3- Nach 2 Stunden aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Scheiben schneiden und mit den 4 Gewürzen verzieren. (siehe Foto)

Dann in den Backofen bei 160 °C für 8 Minuten schieben. (bis es goldbraun wird)

Die salzigen Kekse halten sich bis 3 Wochen in ein Metalldosen, oder können eingefroren werden.

Ein toller knuspriger Aperitif, würzig und scharf, für jeden Geschmack war etwas dabei !

Unbedingt fürs nächste Picknick oder Fernsehabend nach backen …

Ich hoffe, das Wetter bleibt, wie es ist, sodass wir nochmal grillen können.

Bonne semaine et profitez des beaux jours.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de